



**MANZANOS**  
BODEGAS DESDE 1890

1864 Castillo de Olite rememora la tradición y la majestuosidad de la corte de la época de Carlos III, y su nombre hace referencia a uno de los palacios reales más lujosos de la Europa medieval. Hasta la conquista de Navarra por el Reino de Castilla en 1510, el castillo fue corte de Reyes, donde celebraban sus justas y torneos con vino, por supuesto. Desde 1864 somos nosotros los que elaboramos vino y es ahora, con la maestría que los años nos otorgan, cuando elegimos sacar un vino a la altura de palacio, para el rey que llevamos dentro.

1864 Castillo de Olite remembers the tradition and grandeur of the court of the times of Charles III and its name refers to one of the most luxury Royal Palace of medieval Europe. Until the conquest of Navarra by the kingdom of Castilla in 1510, the castle was home of kings, where jousts and tournaments were held with wine, of course. Ever since 1864 we have been elaborating wine and it is now, with the mastery that years give, when we have chosen to launch a wine that lives up to the palace's expectations, for the king that we all have inside.

### Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. With a touch of oak we bring out the full fruit and freshness potential of our wine.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Con un toque de bodega potenciamos la fruta y frescura de nuestro vino.

### Terroir

Cabernet Sauvignon from the "Tierra Estella" area. The zone comprises a mixture of soils, depending on relief and rock type with a climate marked by the influence of the Urbasa and Andía mountain ranges.

Cabernet Sauvignon procedente de la zona de Tierra Estella. Abarca suelos desarrollados sobre varios tipos de relieve y materiales diferentes con un clima marcado por la influencia de las sierras de Urbasa y Andía.

# 1864 CASTILLO DE OLITE CABERNET

D.O.NAVARRA (SPAIN)



### Appearance / Visual

Bright deep cherry red color with a high robe.  
Brillante color rojo picota profundo de gran capa.



### Aroma / Olfato

Complex aromas of red and black fruit, black pepper and licorice.  
Aromas complejos de fruta roja y negra, pimienta negra y regaliz.



### Taste / Gusto

It is an elegant wine with a well balanced palate.  
En boca es un vino elegante y con un paladar equilibrado.



### Serving temperature/ Temperatura

14-16°



### Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.  
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

### Type of Wine / Tipo de vino

Red.  
Tinto.

### Varieties / Variedades

Cabernet Sauvignon.

### Vintage / Añada

2020.

### Ageing / Crianza

Malolactic fermentation in barrels of 75% French and 25% American oak. Aged for 6 months.  
Maloláctica en bodega, 75% francesa y 25% americana. Crianza total de 6 meses.

